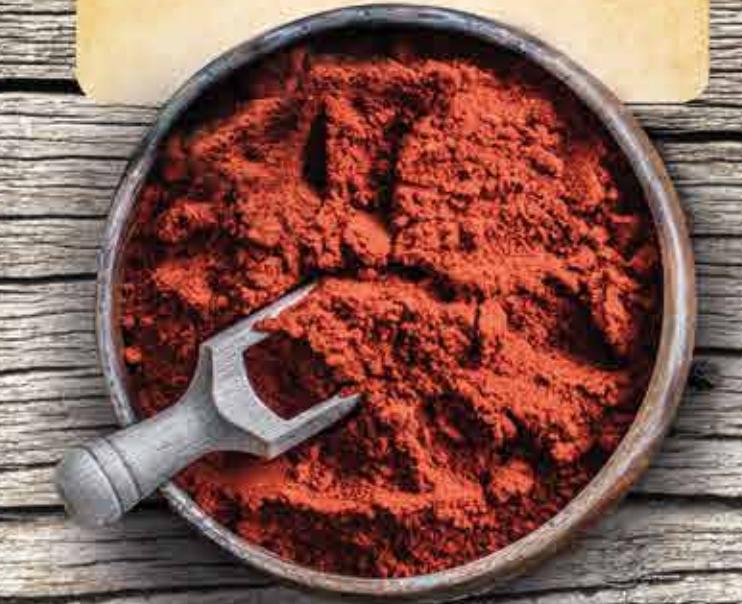


## LINIJA PAPRIKA

Osim karakterističnih okusa koji mogu biti slatkasti, dimljeni ili ljuti, začini iz ove linije dat će jelima prepoznatljivo lijepu crvenu boju.



## LINIJA PAPAR

Omiljeni u kuhinjama diljem svijeta, začini iz ove linije svojim će toplim aromama i snažnim okusima svakom jelu donijeti punoču i ravnotežu.



## SMEĐA LINIJA

Zbog svojih slatkih i aromatičnih okusa ovi začini su najzaslužniji za sve one uzdahе oduševljenja tijekom kušanja slasticа, kolačа i mnogih drugih jela.



## LINIJA ZAČINSKO BILJE

Ako želite svjež i aromatičan okus Mediterana, onda su ovi sušeni ili svježi začini najbolji izbor jer će podignuti kako kvalitetu svakog jela tako i vaše raspoloženje.



## ZAČINI INSPIRACIJE



# LINIJA PAPRIKA






**100% prirođan začin**

**SLATKA PAPRIKA**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**LJUTA PAPRIKA**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**DIMLJENA PAPRIKA**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**CHILI MLJEVENI**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**CHILI I SOL**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**KAJENSKI PAPAR**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**Mesna jela: variva, gulaši, paprikaši**  
(ciganski odrezak, pileći paprikaš)

**Gulaši, paprikaši riblja jela**  
(slavonski čobanac, perkelt od soma, fiš paprikaš)

**Variva, paprikaši, mesna jela**  
(varivo od graha, pileći ražnjići, zapečeni grah, ciganski odrezak)

**Ljuti umaci, variva, salate**  
(meksička salata, *chili con carne*)

**Juhe, mesna jela**  
(pikantni pileći ražnjići, bistro juhe)

**Umaci, juhe, mesna jela**  
(sataraš, umaci od rajčice, hrskavi pileći štapići, svinjetina s jabukom, *hot dog*)



# LINIJA PAPAR






**100% prirođan začin**

**CRNI PAPAR - MLJEVENI**  
(Dodati tijekom kuhanja ili na kraju)

**CRNI PAPAR - ZRNO**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja ili na kraju)

**BIJELI PAPAR**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja ili na kraju)

**ŠARENI PAPAR**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja ili na kraju)

**CRNI PAPAR - MLJEVENI**  
(Dodati tijekom kuhanja ili na kraju)

**Jela od povrća i mesa**  
(kraljevski odrezak na moderan način, gorički gulaš)

**Bistre juhe, morski plodovi, salate**  
(goveda juha, tjestenine i rižota s morskim plodovima)

**Juhe, piletina**  
(krem juhe, pileći file u bijelom umaku, namaz od tune, pogačice s ďvarcima)

**Variva, juhe, gulaši**  
(gulaši od divljači, krem i bistro juhe)



# SMEĐA LINIJA






**100% prirođan začin**

**CIMET - MLJEVENI**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja ili na kraju)

**CIMET U KORI**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja)

**MUŠKATNI ORAŠČIĆ**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja ili na kraju)

**KIM**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**KLINČIĆ**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**ĐUMBIR**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja ili na kraju)

**KURKUMA**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**CURRY**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**ŠAFRANIKA**  
(Dodati na početku kuhanja)

**Jela od piletine**  
(pileća ili pureća prsa s povrćem u woku, krem juhe od povrća)

**Jela od piletine**  
(jela s piletinom i rižom, pileći ili pureći odrezak sa sezamom u curry umaku)

**Jela s rižom, tjestenine**  
(rižoto od gljiva, polpete od ribljeg mesa, tjestenina s lososom i graškom)



# LINIJA ZAČINSKO BILJE






**100% prirođan začin**

**LOVOROV LIST**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**MJEŠAVINA MEDITERANSKIH ZAČINA**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**LIST CELERA**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**LJUPČAC**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**MAJČINA DUŠICA**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**RUŽMARIN**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**KOPAR**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**VLASAC**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**PERŠIN**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**BOSILJAK**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**ORIGANO**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**Brudeti, riblja jela**  
(brudet od škarpine, gulaš od mesa divljači, sekeli gulaš, maneštra od ječmene kaše)

**Mediterska jela**  
(piletina na mediteranski, rižoto od plodova mora)

**Juhe, kuhanje meso**  
(goveda juha, kokošja juha s povrćem, kuhanja junjetina ili piletina, pirjana svinjetina u umaku, pašticada)

**Juhe, salate, tjestenine, povrtna jela**  
(domaće bistro povrtnje juhe, povrtni sličenici, tjestenine s povrćem u umaku od rajčice, proljetna šarena salata)

**ČEŠNJAK**  
(Dodati na početku ili tijekom kuhanja)

**LUK GRANULE**  
(Dodati na početku, tijekom kuhanja ili na kraju)

**Juhe, burgeri**  
(bistra juha od povrća, varivo od mahuna sa svinjetinom, kotlovinom)

